

ミルクークイーン

香り・甘み・食感の黄金比率をご堪能あれ

コシヒカリ

黄金比率のお米を

行方市自慢のお米「ミルクークイーン」と「コシヒカリ」を黄金比でブレンドした「ルミナスクイーン」は、1対1の割合で炊き上げることで、それぞれの特徴が見事に引き出され、格別な味わいを生み出します。この絶妙なバランスのブレンドは、お米のうまみ、甘み、香り、コシ、つやが調和し「新たな個性」が感じられる印象的な仕上がりとなります。



行方産米の おいしい食べ方



◀他のレシピは
こちらから



◀お米の購入は
こちらから
(ECサイト)



◀Instagramは
こちらから

HAMEGATA.BRAND

れんこんのプロフ 炊き込みごはん



れんこんと野菜をプラスすることで、新食感のプロフに！

もちもち バナナケーキ



薄力粉を使わずに、お米を使うことで、もちもち食感に大変身！

【問い合わせ】ブランド戦略課 ☎0291-35-3114